



## ココアケーキ

### 子ども 1 人分の栄養価

エネルギー	175kcal
タンパク質	2.5g
脂質	7.8g
塩分	0.3g

クリスマスにもぴったりのココアケーキ。  
白い粉糖が雪のように綺麗に映えます♪

### ◆材料（5人分）

小麦粉	80g
ベーキングパウダー	小さじ1/2（2.5g）
卵	M1/2個（25g）
牛乳	大さじ3（35g）
砂糖	大さじ6（50g）
バター	大さじ4（40g）
純ココア	大さじ2（10g）
粉糖	適宜

※子どもの分量です。



### ◆作り方

- ① 材料の下準備をする。  
小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖・純ココアをまとめてふるっておく。卵はといておき、バターは溶かしておく。天板にクッキングシートをしいておく。
- ② 材料を混ぜ合わせる。  
①の材料を全て混ぜ合わせ、クッキングシートをしいた天板に流し入れる。
- ③ オーブンを予熱する。  
オーブンを170℃に予熱しておく。
- ④ 焼く。  
予熱したオーブンに生地を入れ、10～20分程焼く。菜箸等を刺して、生地がついてこなかったら焼き上がり。
- ⑤ 盛り付ける。  
好きな大きさに切り分け、お皿に盛り付け、粉糖をふりかける。